

Restauration scolaire

MENUS

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine « N° 11 » Du 10 mars au 14 mars 2025	Céleri rave mayonnaise Dahl de lentille riz et lentilles bio Fromage AOP Flan pâtissier	Salade vert bio au chèvre Filet de poulet label rouge Œuf dur bio sauce tomate bio Purée de de pomme de terre bio Fromage bio Beignet chocolat	Endive bio pomme bio et emmental bio Omelette Epinard sauce béchamel Fruit de saison bio	Salade de Chou rouge et pomme bio Poisson à la criée sauce beurre blanc Chou-fleur bio Crème dessert chocolat bio
Semaine « N° 12 » Du 17 Mars au 21 Mars 2025	Salade de coquillette mais et œuf bio Aiguillette pané tomate chèvre Poêlé champêtre Fromage bio Fruit de saison	Salade d'endive bio et thon Emincé bœuf label rouge sauce espagnole Emincé de soja blé bio Blé au beurre Yaourt au fruit bio	Salade de betteraves bio Moule à la provençale Frite Crispers Fromage bio Fruit de saison bio	Tarte trois fromages Mignon de porc Omelette bio Jardinière de légumes Yaourt à boire vanille bio

*Plats proposés en alternative à la viande

**Plats préparés à base de produits bio ou AOP

Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction des approvisionnements, les fournisseurs pouvant être confrontés à des ruptures de stock.

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.